SASHIMI (5 St.)

Von unserem täglich frisch gelieferten Fisch, verwenden wir für unser Sashimi ausschließlich das Beste vom Filet. Dieses wird mit Guacamole, Salsa Roja, Rettich, Daikon-Kresse und Salat serviert.

S1. Lachs	Schottischer Label Rouge Lachs	7,9
S2. Thunfisch	Gelbflossen-Thunfisch	9,9
S3. Japanischer Mutsu	Weißer Butterfisch	7,9
S4. Grilled Sliced Maguro	Kurz gegrillter weißer Gelbflossen & Unagi-Sesam Sauce	10,9
S5. Grilled White Tuna	Kurz gegrillter weißer Butterfisch & Unagi-Sesam Sauce	9,9

NIGIRI (2 Stk.)

N1. Sake	Bio Lachs	3,5
N2. Maguro	Gelbflossen-Thunfisch	4,2
N3. Ebi	Gekochte Garnelen	4,2
N4. Mutsu	Weißer Butterfisch	3,5
N5. Unagi	Gegrillter Süßwasseraal	4,2
N6. Maguro Aburi	(mit Cocktail- und Unagi Sauce) Flambierter Thunfisch, grüner Spargel u. Sesam	4,9
N7. Sake Aburi	(mit Cocktail- und Unagi Sauce) Flambierter Lachs, grüner Spargel und Sesam	4,5
N8. Mutsu Aburi	(mit Cocktail- und Unagi Sauce) Flambierter weißer Butterfisch, grüner Spargel u. Sesam	4,5
N9. Tamago	Japanisches Omelette	3,0
N10. Avocado	Spanische Avocado	3,0
N11. Inari	Japanische Tofu, Sesam	3,2

MAKI (8 Stk.)

M1. Sake	Bio Lachs	3,5
M2. Sake Avocado	Bio Lachs und Avocado	3,9
M3. Tekka	Gelbflossen-Thunfisch	4,2
M4. Tekka Kappa	Gelbflossen-Thunfisch und Gurke	4,2
M5. Mutsu	Weißer Butterfisch	3,5
M6. Ebi	Gekochte Garnele	4,2
M7. Fly Ebi	Garnele im Tempura und Unagi Sauce	4,9
M8. Salmon Skin	Lachshaut,Unagi Sauce und Sesam	3,5
M9. California	Surimi, Avocado	3,5
M10. Unagi	Gegrillter Süßwasseraal, Sesam, Unagi Sauce	4,5
M11. Kappa (veggi)	Gurke und Sesam	3,0
M12. Spargel (veggi)	Grüner Spargel und Sesam	3,2
M13. Oshinko(veggi)	Eingelegter Rettich und Sesam	3,0
M14. Tamago (veggi)	Japanisches Omelette und Sesam	3,0
M15. Peanut Avocado (veggi)	Erdnüsse und Avocado	3,0
M16. Avocado (veggi)	Avocado und Sesam	3,0
M17. Inagi (veggi)	Japanische Tofu, Sesam	3,2

INSIDE-OUT-ROLLS (8 Stk.)

A1. Sake Avocado	Bio Lachs, Avocado, Tobiko und Sesam	7,5
A2. Maguro	Gelbflossen-Thunfisch, Gurke, Tobiko, Sesam	8,5
A3. California	Krebsfleischimitat, Avocado, Tobiko und Sesam	6,5
A4. Ebi Avocado	Gekochte Garnelen, Avocado, Tobiko und Sesam	8,5
A5. Ebi Tempura	Garnelen im Tempura, Gurke, Cream Cheese u. Sesam (mit Unagi Sauce)	8,5
A6. Salmon Skin	Gegrillte Lachshaut, Gurke, Cream Cheese und Sesam (mit Unagi Sauce)	7.5
A7. Unagi	Gegrillter Süßwasseraal, Gurke u. Sesam(mit Unagi Sauce)	8,9
A8. Vegi	Avocado, Gurke, eingelegter Rettich, Cream Cheese, Sesam	6,9
A9. Vegan	Grüner Spargel, Avocado, Gurke und Sesam	6,9
A10. Peanut Avocado Cream	Avocado, Erdnüsse, Cream Cheese und Sesam	6,9
A11. Tamago Avo	Japanische Omelett, Avocado, Sesam	6,9



SPECIAL ROLLS (8 Stk.)

Alle unsere Spezial Rolls werden mit Salsa Roja, Guacamole, Salat, Rettich und Daikon-Kresse serviert.

H1. Crispy Tiger 10,9
In: Garnelen im Tempura, Gurke, Cream Cheese
Out: Flambierter Lachs, Sesam, Cocktail-Unagi Sauce

H2. Tunacado 11,9
In: Knusprige Avocado, Gurke, Cream Cheese
Out: kurz gegrillt Thunfisch, Sesam, Unagi- und Sesam Sauce

H3. Salmon Mix 10,9
In: Gegrillter Süßwasseraal, Lachs Haut, Gurke, Cream Cheese
Out: Lachs, Sesam, Cocktail- und Unagi Sauce

H4. Dragon 11,9
In: Garnelen im Tempura, Sparge, Cream Cheese
Out: Reispapier, gegrillter Süßwasseraal, Sesam, Cocktail-Unagi Sauce.

H5. Mama Ebi 11,9
In: Knusprige Avocado, Spargel, Cream Cheese
Out: Reispapier, gekochte Garnelen, Sesam, Cocktail- Unagi Sauce.

H6. Rainbow 10,9
In: Surimi, Gurke, Cream Cheese
Out: Butterfisch, Thunfisch, Lachs, Sesam, Cocktail- und Unagi Sauce.

H7. Shaolin (veggie) 9.5
In: Spargel im Tempura, Gurke
Out: ummantel Avocado, Sesam, Teriyaki, Sesamsoße

H8. Budda (veggie) 9.5
In: Seitang im Tempura, Gurke
Out: Reispapier, japanische Tofu, Sesam, Teriyaki,Sesamsoße

TEMPURA BIG ROLLS (6 Stk.)

Alle unsere Tempura Rolls werden mit Salsa Roja, Guacamole, Rettich, Daikon-Kresse, Salat, Sesamsauce und Unagi Sauce serviert.
(Auf Wunsch auch mit Cocktail Sauce).

T1. Lachs Tempura 7,9
Lachs, Avocado, Gurke, Cheam Cheese, Tempuramantel

T2. Tuna Tempura 8,9
Thunfisch, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Tempuramantel

T3. Ebi Tempura 8,9
Gekochte Garnelen, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Tempuramantel

T4. Mutzu Tempura 7,9
Butterfisch, Gurke, Spargel, Cream Cheese, Tempuramantel

T5. Vegi Tempura 7,5
Omelett, Gurke, Avocado, Cream Cheese, Tempuramantel

T6. Vegan Tempura 7,5
Spargel, Rettich, Avocado, Gurke, Tempuramantel

T7. Batho Spezial Tempura 10,9
Lachs, Garnelen, gegrillter Süßwasseraal, Gurke, Spargel, Cream Cheese, Tempuramantel.

batho-restaurant.de
+49 30 285 022 78

SUSHI SETS

Alle Sushi Sets werden mit Salat, Salsa Roja, Guacamole, Rettich und Daikon-Kresse serviert.

Mixed Maki Set 10,5
8 St. Avocado Maki, 8 St. Lachs Maki, 8 St. Tuna Maki

Salmon Lover Set 12,9
8 St. Lachs Maki, 2 St. Lachs Nigiri, 4 St. Lachs Sashimi

Batho Set 14,9
8 St. Lachs Maki, 8 St. California IO, 2 St. Tuna Sashim, 2 St. Lachs Sashimi

Ocean Driver Set 16,9
6 St. Tempura Salmon, 2 St. Tuna Nigiri, 4 St. Kurz gegrillter Butterfisch Sashimi

Deep Blue Ocean 14,9
Thunfisch, Lachs, Butterfisch, Tempura Garnelen, gekochte Garnelen, serviert mit Sushireis, Wildkräutersalat, Salsa Roja, Guacamole, Sesamsoße, Unagi Sauce

Vegan Set 11,9
8 St. Kappa Maki 8 St. Spargel Maki 6 St. Vegan Tempura

Love Platte (für 2 Personen) 35.9
8 St. Lachs Maki 8 St. Mama Ebi Roll 8 St. Gurke Maki
6 St. Lachs Tempura 4 St. Nigiri: Lachs, Thunfisch
4 St. Kurz gegrillter Butterfisch Sashimi

Batho Family (für 3 Personen) 59,9
8 St. Avocado Maki 8 St. Lachs Maki 8 St. Kappa Maki
8 St. Sake Avo IO 8 St. Lachs Sashimi 8 St. Crispy Rolls
6 St. Ebi Tempura 4 St. Thunfisch Sashimi
Nigiri: 2 St. Lachs, 2 St. Tuna, 2 St. Butterfisc





/batho berlin
/batho_restaurant
batho-restaurant.de

BATHO
SINCE 1938

ASIAN FUSION SUSHI



LIEFERUNG 5KM UMKREIS

030 28502278

GABRIEL-MAX-STRAßE 16 - 10245 BERLIN

VORSPEISE

1. Tom Kha Gai Suppe
Kokosmilch-suppe mit Zitronengras, Limettenblätter, Champignon, Cherry Tomaten, Koriander und Basilikum.
- Hähnchen 3,9
- Garnelen [c] 4,5

2. Wantan Suppe [c, f] 3,9
Hausgemachte Teigtaschen (aus Hühnchen und Garnelen) mit Pak-choi, Brokkoli, Sesamöl.

3. Miso Tofu Suppe 3,9
Miso-paste, seetang, japanische Bio-tofu, Frühlingszwiebeln.

4. Miso Lachs Suppe [b] 5,9
Miso-paste, seetang, Bio-Lachs, Frühlingszwiebeln.

5. Edamame 4,5
Japanische Baby Soja Bohnen blanchiert mit Meersalz und hausgemachter Zwiebeln-Soße

6. Summer Rolls (2 Stk.) [h]
Frische Reispapierrollen mit Reisnudeln, Mix-salat, Gurke, Koriander. Hoisin-Erdnuss-Dip
- Hühnerfleisch 4,5
- Garnelen [c] 4,9
- Ente 4,9

7. Spring Rolls (2 Stk.) [b] 3,9
Frittierte hausgemachte Frühlingsrollen mit Hackfleischfüllung, Tongku Pilz, Glasnudeln und verschiedenem Gemüse. Serviert mit Fisch-Limetten-Soße.

8. Spring Rolls Veggi (2 Stk.) [a, h, k] 3,9
Frittierte hausgemachte Frühlingsrollen mit verschiedenem Gemüse. Serviert mit vietnamesischer Soße.

9. Hakao (4 stk.) [c, m, f] 4,2
Gedämpfte Klebreismehl-Teigtaschen mit Garnelenfüllung. Serviert mit hausgemachter Soja-Honig-Sauce .

10. Wantan (5 Stk.) [c, i] 4,5
Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Hähnchenfleisch, gehackter Garnelen, Morcheln, Zwiebeln, Karotten. Serviert mit Süß-sauer-soße

11. Yakitori (3 Stk.) [f] 6,5
Japanische gegrillte Hähnchen, Mix-Salat, Avocado Creme, Cherry Tomaten, Unagi-Sesam Soße

12. Ebi Tempura (3 Stk.) [a, c, i] 6,9
Garnelen im Tempura, Mix-Salat, Avocado Creme, Cherry Tomaten, Unagi-Cocktail Soße

13. Mango Tango (3 Stk.) [m, b, h] 6,5
Aromatischer, herzhafter vietnamesischer Frühlingssalat aus frischer Mango, Lotus Stängeln, frische Kräuter und Erdnüssen. Verfeinert mit einer Fisch-Limetten-Dressing.
- Tofu 5,5
- Hühnerfleisch 5,9
- Garnelen [c] 6,5

14. Mien Salad
Glasnudelsalat mit frische vietnamesische Kräuter, Cherry Tomaten, Erdnüssen, Sesam und Koriander. Abgeschmeckt mit hausgemachten Soße.
- Tofu 5,5
- Hühnerfleisch 5,9
- Garnelen [c] 6,5

a) Ei - b) Fisch - c) Krebstiere - d) Milch - h) Erdnüsse - e) Sellerie - f) Sesam - k) Schalenfrüchte - m) Soja - n) Weichtiere





15. Wakame Salad 4,9
Seetang-Salat mit Rote-Bete-, und Sesam-Sauce

16. Sate-Chicken (2 Stk.) [h, f] 4,5
Gegrillte Hühnerbruste im Spiesen. Serviert mit Erdnuss-soße

17. Gyoza (4 Stk.) 4,2
Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch und Süßsauer Soße

18. Golden Baby [f] 3,9
3 junge Mais im Tempura, Tomaten Salat, Avocado Creme mit Mix-salat, dazu mit Cocktail-Teriyaki-soße und Sesam

19. Papaya Salat [b] 6,5
Grüner Papayasalat mit frische vietnamesische Kräuter, Erdnüssen, Koriander und Garnelen. Abgeschmeckt mit einem pikanten Fisch-Limetten-Chilli-Vinaigrette

HAUPTSPEISE / Noodle Bowl

30. Pho
Original Vietnamesische Reisbandnudel-Suppe in einer kräftig klaren Brühe mit Zimt, asiatischen Gewürzen, Ingwer, Zwiebeln, Koriander und..
- Tofu 7,5
- Hühnerfleisch 8,5
- Rindfleisch 9,5

31. Batho Bowl [h, f, k]
Babymeis, Cherry Tomaten, Gurken, Avocado, Edamame, Paprika, Mango-julienne, Frühlingszwiebeln, mit Hoisin-Erdnuss-Soße
- Tofu 7,5
- Knusprige Hühnerfleisch 8,5
- gegrillte Garnelen (6 Stk.) 10,9
- gegrillte Lachs (2 Stk.) 10,9

32. Crunchy Plate (Oder Veggi) [h, k] 8,5
Knusprige hausgemachte Frühlingsrollen mit Reisnudeln, frischem Kräuter-salat, dazu Fisch-limetten-soße (oder Veggi)

33. Bun Bo Nam Bo [h, b, f] 8,5
Reisnudeln mit gebratenem Rindfleisch, Zitronengras, gerösteten Erdnüssen und Röstzwiebeln, frischen Mix-salat. Serviert mit Fisch-limetten-soße.

34. Bun Cha Nuong [h, b, f] 8,5
Warm Reisnudel-Schale mit frischem Kräutersalat, Minze, Koriander, vietnamesischem Coleslaw und würzig gegrilltem Schweinefleisch in Zitronengras-Honig-Marinade. Dazu Limetten-Ingwer Vinaigrette, Röstzwiebeln und Erdnüsse.

VEGAN MENÜ

60. Vegan Tom kha Suppe 3,5
Bio-Tofu, Champignon, Cherry Tomaten, Kokosmilch, Koriander, Thai-Basilikum

61. Vegan Wantan Suppe [f] 3,5
Hausgemachte Wantan (gefüllt mit Bio-tofu, Karotten, Morcheln, Zwiebeln) Pakchoi, Brokkoli, Sesam oil

62. Ha Kao (4stk) [f] 3,5
Gedämpfte Klebreismehl-Teigtaschen mit veganerTofu-, Frühlingszwiebel-, Gemüsefüllung. Serviert mit hausgemachter Soja-Honig-Sauce.

63. Vegan Gyoza (4 stk) [f] 3,5
Gebackene Teigtaschen (gefüllt mit Gemüse). Serviert mit Süßsauer Soße

64. Vegan Sommer Roll (2 stk) [f, h] 3,5
Frische Reispapierrollen gefüllt mit Bio-tofu, Reisnudeln, Salat-Mix, Kräutern und Hoisin-Erdnuss-Dip

65. Edamame 4,5
Japanische Baby Soja Bohnen blanchiert mit Meersalz und hausgemachter Zwiebeln-soße

66. Vegan Mango Tango [b, h, f] 5,5
Bio-Tofu, aromatischer, herzhafter vietnamesischer Frühlingssalat aus frischer Mango, Lotusstielen, frischen Kräutern und Erdnüssen. Verfeinert mit einem Limettendressing.

35. Chigyo Udon
Gebratener frischer Udon mit Tomaten, Pak-choi, Karotten, Sojasprossen, Zwiebeln, Koriander, Eier, Mix-salat.
- Hühnerfleisch 7,9
- Rindfleisch 8,9
- Garnelen 8,9

36. Sinatal Mekong [f]
Wok sautierte Katoffel, Süßkatoffel Brokkoli, Paprika, frittierte Kürbis in Erdnuss kokos-Soße. Serviert mit Sesam-reis und Mix-salat. Garniert mit Koriander
- Tofu 7,5
- Knusprige Hühnerfl. 8,5
- Knusprige Ente 9,5

37. King Mekong [f]
Wok sautierte Katoffel, Süßkatoffel Brokkoli, Paprika, frittierte Kürbis in Curry kokos-Soße. Serviert mit Sesam-reis und Mix-salat. Garniert mit Koriander
- Tofu 7,5
- Knusprige Hühnerfl. 8,5
- Knusprige Ente 8,9
- Garnelen 9,9

38. Wok Chilli Thai [b, f]
Wok sautierte Brokkoli, Blumenkohl, Zucchini, Pak-choi, Paprika, Champignon, Zwiebeln in hausgemachter Soße aus Chili, Knoblauch, Zitronengras. Serviert mit Sesam-Reis und Mix-salat
- Hühnerfleisch 8,5
- Knusprige Hühnerfl. 8,9
- Knusprige Ente 9,9
- Garnelen 9.9
- Rindfleisch 9,9
- gegrillte Lachs 10,9

BATHO-RESTAURANT.DE

67. Vegan Mien Salat 5.5
Glasnudelsalat mit frischen vietnamesischer Kräuter, Cherry Tomaten, Erdnüssen, Sesam und Koriander. Abgeschmeckt mit Limetten-Dressing

68. Pagoda Pho 7.5
Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit Kohlrouladen Seitan, Shiitake Pilze in 5 Kräuter Brühe. Verfeinert mit frischem Koriander, Kräutern, Limette, Chili und herzhafter Hoisin-Soße.

69. No need beef 7,5
Reisnudeln mit gebratenem Seitan, Zitronengras, gerösteten Erdnüssen, frischem gemischten Salat u. hausgemachtem veganen Limetten-Dressing

70. Vegan Chigyo Udon [m] 8,5
Gebratener frischer Udon mit Bio-tofu, Tomaten, Pak-choi, Karotten, Sojasprossen, Zwiebeln, Koriander, Eier, Mix-salat.

71. Budda Bowl [h, f, k] 7,5
Bio-tofu mit Mix-salat aus Baby-mai, Cherry Tomaten, Gurken, Avocado, Baby-sojabohne, Paprika, Mango-julienne, Frühlingszwiebeln, und Hoisin-Erdnuss-soße

72. Shaolin Bowl [f] 8,5
Zarter Bio-tofu und Seitan mit Katoffel, Süßkatoffel Brokkoli, Paprika, frittierte Kürbis in vegan Curry-kokos Creame. Serviert mit Sesam-reis und Mix-salat. Garniert mit Koriander und Basilikum

41. Kuro Exotic [f]
Im Wok sautierter Brokkoli, Blumenkohl, Zucchini, Pak-choi, Paprika, Champignon, Zwiebeln in hausgemachter Soße aus Soja und Auster. Serviert mit Sesam-Reis und Mix-salat
- Hühnerfleisch 7,5
- Knusprige Hühnerfleisch 8,5
- Knusprige Ente 8,9
- Garnelen 9,9
- Rindfleisch 9,9

42. Amaio Mango [f]
Im Wok sautierte Katoffel, Süßkatoffel Brokkoli, Paprika, frittierte Kürbis in Mango-Soße. Serviert mit Sesam-Reis und Mix-salat. Garniert mit Koriander.
- Hühnerfleisch 7,5
- Knusprige Hühnerfleisch 8,5
- Knusprige Ente 8,9
- Garnelen 9,9
- Rindfleisch 9,9

43. Robust [f]
Gebratene Eier-reis mit Karotten, Erbsen, Bohnensprossen, Zwiebeln, Knoblauch, Röstszwiebeln.
- Hühnerfleisch 7,5
- Knusprige Hühnerfleisch 8,5
- Knusprige Ente 8,9
- Garnelen 9,9
- Rindfleisch 9,9



73. Seitan Living 8,9
Gegrillte Seitanspieße begleitet von im Wok sautierte Kartoffeln, Süßkatoffeln Brokkoli, Paprika, frittiertem Kürbis in veganer Erdnuss-Kokos-Soße. Serviert mit Sesam-Reis und gemischtem Salat. Garniert mit Koriander

74. Vegan Wok Chili Thai (Schaft) 7,9
Zarter Bio-Tofu im Wok sautierter Brokkoli, Blumenkohl, Zucchini, Pak-choi, Paprika, Champignon, Zwiebeln in vegan hausgemacht Soße aus Chili, Knoblauch, Zitronengras. Serviert mit Sesam-Reis und Mix-salat

75. Vegan Wok Mekong Style 7,9
Zarter Bio-Tofu im Wok sautierte Brokkoli, Blumenkohl, Zucchini, Pak-choi, Paprika, Champion, Zwiebeln in vegan hausgemacht Dunkel-Auster-Soße. Serviert mit Sesam-reis und Mix-salat.